

[19] 中华人民共和国专利局

[11] 公告号 CN 2119167U



## [12] 实用新型专利申请说明书

[21] 申请号 92203675.6

[51] Int.Cl<sup>5</sup>

A47J 37/10

[43] 公告日 1992 年 10 月 21 日

[22] 申请日 92.3.4

[71] 申请人 赵遂通

地址 130012 吉林省长春市南湖大路 5 号

[72] 设计人 赵遂通

[74] 专利代理机构 吉林省专利服务中心

代理人 丁洪学

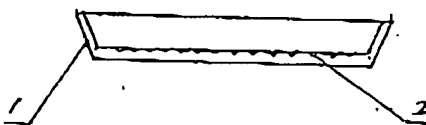
说明书页数: 2

附图页数: 1

[54] 实用新型名称 一种不粘煎锅

[57] 摘要

一种不粘煎锅属于厨房炊具的改进。它是采用机械冷加工法, 刨、铣、滚等普通机加工方法在锅内底面上形成网状沟槽, 使油便于沿沟槽自然流动, 使锅底面保持连续和均匀的油膜, 防止油产生膜态沸腾和局部干涸, 从而避免了被加工食品与锅相粘, 且槽道较浅, 便于加工和洗刷。



&lt;03&gt;

(BJ) 第1452号

# 权 利 要 求 书

---

一种不粘煎锅，其特征在于和食物接触的内表面有相交成网状的沟槽。

# 说 明 书

## 一 种 不 粘 煎 锅

本实用新型属于厨房炊具领域，更具体地说是煎炸用锅的改进。

长时期以来，人们多是用金属锅（铁、铝）煎炸食品。以往的金属锅尽管形状、大小有所不同，但制法、结构是基本相同的，就是用铸造或锻压成容器状，表面比较光滑就可以了。有过煎炸食品操作经历的人都知道，用传统的锅煎炸食物时，常发生粘、糊现象，而且不太容易通过操作过程予以避免。食物粘锅，不仅破坏了食物的外形，而且粘住部分发生焦、糊，这不仅损失了食物，还会产生有害物质，此外也增加了炊具刷洗的难度。所以煎、炸食物粘锅，一直是人们进行各种尝试希望解决的问题。

近年来出现了一种不粘食物的煎、炸锅。它解决问题的方式是在传统的金属锅内表面涂敷防粘层，这种方法虽然可以消除粘锅现象，但又随之而来的产生了一些缺点，首先是涂层的强度和牢度较差，容易脱落，而且必须配备专用的木铲，同时涂层中含有化学物质，尽管还没有得出使用中可逸出有害物质的结论，但很难使人完全放心。

为了克服已有的不粘煎锅上述的缺点，根据与现有不粘锅通过避免油产生膜态沸腾和局部干涸相同原理，制成了一种不用涂层的不粘锅。

本实用新型的目的是取消涂层保持锅的不粘、不糊的性能。

本实用新型的技术构成是：在锅和食物接触的内表面制成沟槽，并相交成网状。在这种沟槽的密度和深度适应时，就不会发生油的膜态沸腾和局部干涸，也就避免了食物的粘、糊。相交成网状的沟槽可

以是直线沟槽，也可以是曲线沟槽，显然是直线沟槽相交的形式比较容易加工。根据分析和实验沟槽的深度0.3—1.0mm 间距在1.0—3.0mm 较为理想，沟槽的加工可采用常规机械加工方法。既可以精铸、锻压，也可以在普通锅制造完毕后用切削加工（刨、铣、滚）的方法加工而成。

附图为本实用新型的示意图，其中1为锅体，2为相交成网状的沟槽。

使用本实用新型的积极效果是：不仅和现有的具有涂层的不粘锅具有相同的不粘、不糊的效果，而且由于取消了涂层，也就免除了由涂层所带来的易脱落，易划伤，有化学物质等缺点。

本实用新型实施例为：用传统方法铸造平底铁锅，但要求锅底内表面平整，如果铸不平整，需用切削加工方式将其削平，然后将锅口朝上夹在刨床夹盘上，调整刨刀行程及间距（2mm）平行地刨出深0.5mm，倒三角形沟槽在一个方向刨完后，将锅转90°，再刨一遍，此种不粘锅即告完成。

说明书附图

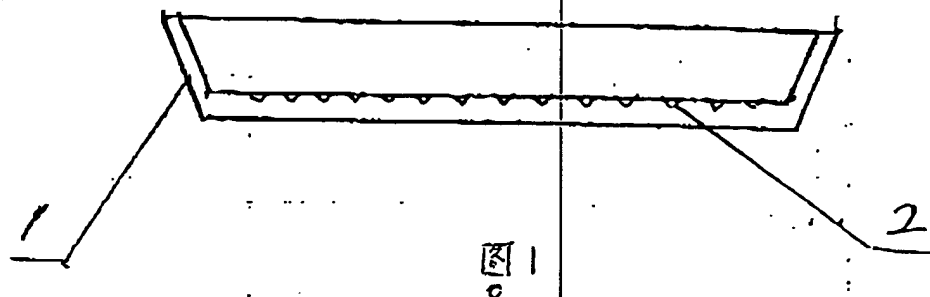


图 1

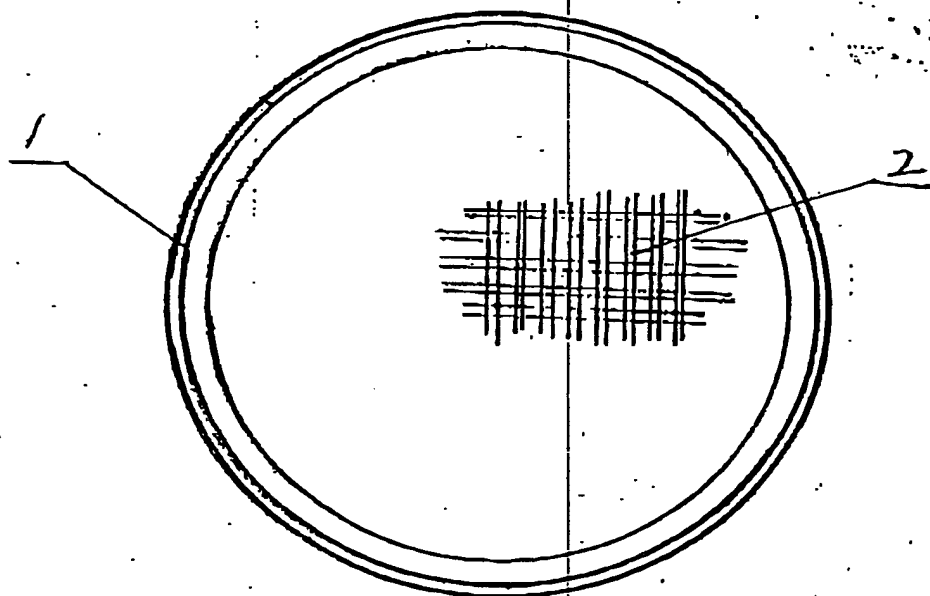


图 2

CN 2119167U

Title: Non-stick frying pan

Abstract:

A non-stick frying pan belongs to an improvement for the cooker used in the kitchen. A netlike groove is formed on the inner bottom surface of the pan by a mechanical cold forming method, e.g., the common machining process such as planning, milling, rolling and the like, so as to facilitate the natural flow of the oil along the grooves, and a continuous and uniform oil film can be maintained on the bottom surface of the pan, so that the film state boiling and partial dry of the oil can be prevented, the cooked food is prevented from sticking with the pan, and since the groove is relative shallow, it is easy to be formed and cleaned.

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning  
Operations and is not part of the Official Record**

**BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ BLACK BORDERS
- ☐ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- ☐ FADED TEXT OR DRAWING
- ☐ BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- ☐ SKEWED/SLANTED IMAGES
- ☒ COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- ☐ GRAY SCALE DOCUMENTS
- ☒ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- ☐ REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- ☐ OTHER: \_\_\_\_\_

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.**